

よく読んで安全に正しく  
お使いください。

## ご愛用の皆様へ

このたびはコンベックをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

ご使用の前に、この取扱説明書をお読みいただき安全に正しくお使いください。

この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をよくご確認のうえ、大切に保管してください。

幼いお子様にはさわらせないでください。

本製品は家庭用なので業務用のような使い方をされますと著しく寿命が縮まります。

この製品は国内専用です。海外では使用できません。

この取扱説明書の他に設置工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので取扱説明書とともに大切に保管してください。

取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店または、当社の支社・支店・営業所にて再購入してください。

# リンナイ

ガス高速オープン

保証書付

## コンベック<sup>R</sup> 取扱説明書

型式 RBR-S51C

型式の呼び RBR-S51C

システムキッチン用 ビルトインタイプ

## もくじ

ページ

安全上のご注意 ..... 1

機能と特長 ..... 8

### コンベックをお使いになる前に

各部の名称を覚えましょう	10
付属品と使いかた	10
操作部の名称を覚えましょう	11
操作部のはたらきを覚えましょう	11
コンベック調理	14
から焼きをしましょう	15
使える容器・使えない容器	16

### コンベックを使いましょう

(手動調理)コンベックの使いかた(予熱をしない場合)	17
(手動調理)コンベックの使いかた(予熱をする場合)	19
(手動調理)イースト発酵の使いかた	21
(自動調理)おかずの使いかた	23
(自動調理)お菓子の使いかた	25

安全・便利機能を使いましょう ..... 27

点検・お手入れをしましょう ..... 31

故障かな?と思ったら ..... 33

長期間使用しない場合 ..... 34

交換部品 ..... 35

アフターサービスは? ..... 36

設置にあたって ..... 37

仕様 ..... 38




保証書 ..... 裏表紙

# 安全上のご注意











## 必ずお守りください

この製品および取扱説明書には、お使いになる人や他の人への危害と財産への損害を未然に防ぎ、製品を安全に正しくお使いいただくための重要な内容が説明してあります。

以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

 <b>危険</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
 <b>警告</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
 <b>注意</b>	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

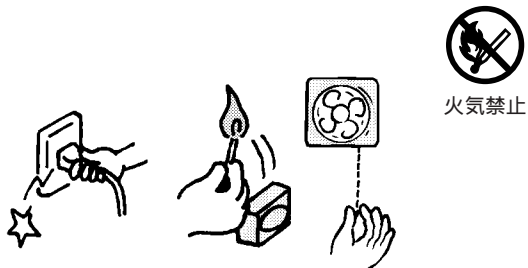
絵表示には次のような意味があります。

	この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です
	この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です
	火気禁止
	接触禁止
	水ぬれ禁止
	分解禁止
	ぬれ手禁止
	この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です
	電源プラグを抜く
	アース確認

## 危険

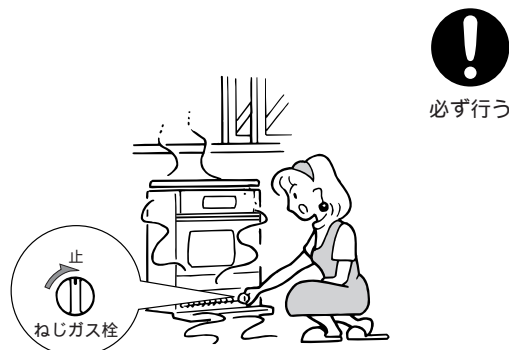
### ガス漏れに気づいたら

火をつけたり、電気器具のスイッチの「入・切」、電源プラグの抜き差し、周辺の電話の使用をしない。引火し爆発事故を起こすことがあります。



火気禁止

すぐに使用をやめガス栓を閉める。  
窓や戸を開けガスを外に出す。  
お買い上げの販売店またはガス事業者に連絡する。



必ず行う

## 警告

必ず銘板に表示してあるガス(ガスグループ)を使用する  
 転居されたときも供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認する  
 使用電源の電圧が銘板の表示と一致していることを確認する

使用ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをすることがあります。

使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。

また、故障の原因にもなります。

銘板はオーブンの下部扉内部に貼ってあります。使用ガスがわからない場合はお買い上げの販売店またはガス事業者にご相談ください。

例 銘板(12A・13Aの場合)

12A・13A	
RBR-S51C	
12A用	13A用
ガス消費量	ガス消費量
製造年月及び製造番号 RN(O)	
リンナイ株式会社	

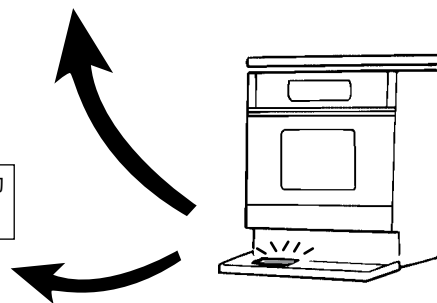
製造年月



ガス・電源の確認

例 銘板

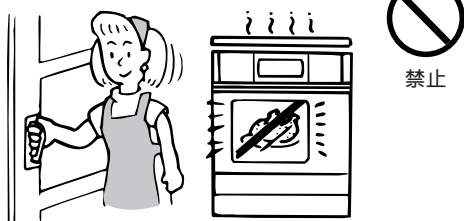
電圧	消費電力
AC100V	75W
50Hz-60Hz共用	



### 火をつけたまま機器から離れない、就寝・外出をしない

火災、機器焼損の原因になります。

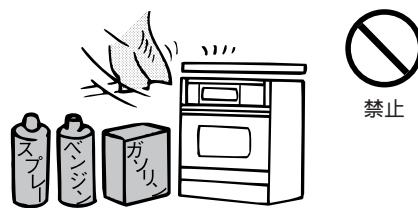
電話や来客の場合は、いったん止めてください。調理中のものが異常過熱して火災になる場合があります。



### 燃えやすいものを近くに置かない スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

カーテン・スプレー缶など燃えやすいものを近づけたり、スプレー缶・カセットコンロ用ボンベ・ガソリン・ベンジン・油など引火の恐れのあるものを近くに置いたり、使用しない。

火災・爆発をおこすことがあります。



### 設置するときは可燃物との距離を確実に離す

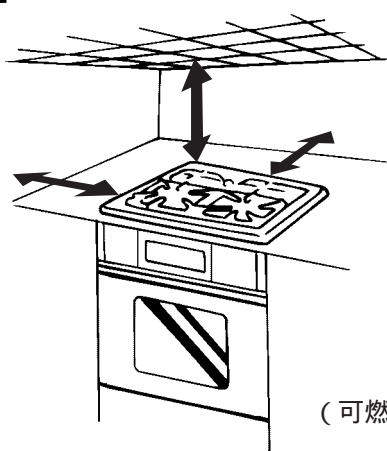
火災予防条例で定められています。必ず守ってください。

距離が近いと火災の原因になります。また可燃性の壁にステンレス板などを、直接取り付けてご使用になっても、熱伝導で長年の間に可燃物が炭化し火災になることがあります。

### 機器を設置した後、周辺の改造をしない

吊り戸棚などをつけた場合、可燃物との距離が守れなくなり、不完全燃焼や火災になることがあります。

詳しくは、こんろ部の取扱説明書と設置工事説明書を参照してください。



- ・可燃物との距離を確実にとる
- ・守れない場合は別売の防熱板を取りつける

37

(可燃性の壁の場合)

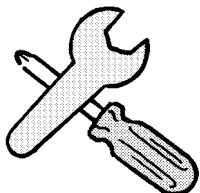
# 安全上のご注意

## ⚠ 警告

**ガス接続には専門の資格・技術が必要です**

機器の設置・移動・買い替えの際には、必ずお買い上げの販売店またはもよりの当社にご連絡ください。

詳しくは、設置工事説明書を参照してください。



確認

**排気口や給気口をふさがない**

排気口の上をなべ・アルミはく・ふきんなどでふさぐと異常過熱し、不完全燃焼や火災の原因になります。

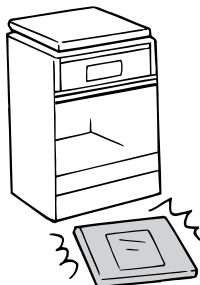


禁止

**機器に手を加えない**

お手入れが必要なところ以外は絶対に分解したり修理・改造は行わない。

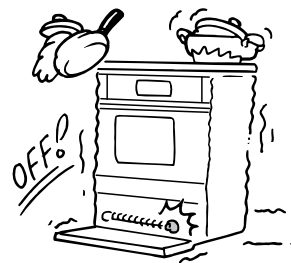
ガス漏れや火災の原因になる恐れがあります。万一故障と思われる時は 33 を参照ください。



分解禁止

**異常時の処置**

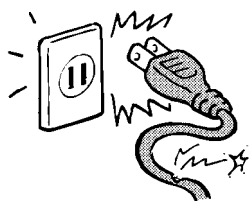
地震、火災、点火しない場合、使用中に異常な燃焼・臭気・異常音を感じた場合、途中消火した場合は、すぐに使用を中止し、電源プラグを抜き、ガス栓(ねじガス栓)を閉めてください。故障かなと思ったら 33 を参照ください。



使用を中止する

**傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない**

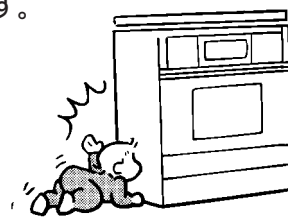
感電、火災の原因になります。



禁止

**幼いお子様にはさせない**

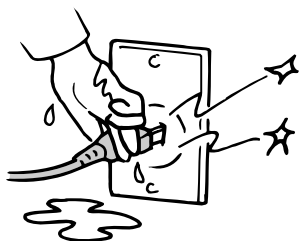
けがや やけどをする恐れがあります。



禁止

**ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない**

感電やけがをすることがあります。

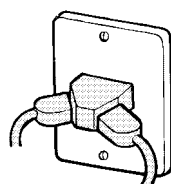


ぬれ手禁止

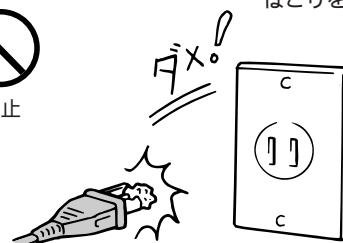
**たこ足配線はしない**

電源プラグにほこりが付着していないか確認し、プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

ほこりが付着していたり、コンセントへの接続が不完全な場合は感電や火災の原因になります。



禁止



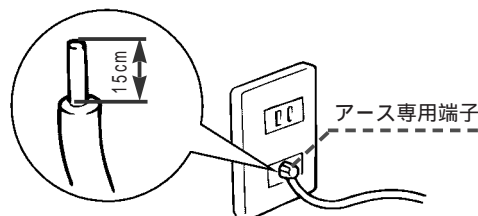
ほこりをとる

## ⚠ 警告

### アースは必ず取り付ける

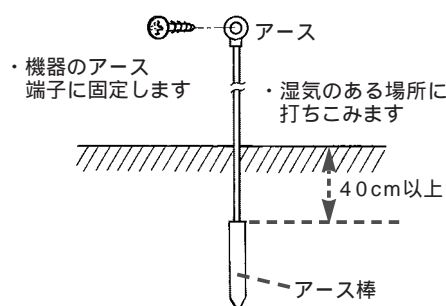
故障や漏電のときに感電する恐れがあります。

アース端子付コンセントがある場合  
コンセントに、アース専用端子が設けられている場合は、アース線先端の皮をむき芯線(銅線)をアース端子に固定します。



アース確認

アース端子付コンセントがない場合  
アース棒(別売)によるアース工事を行ってください。アース工事は必ず電気工事店に依頼してください。水道管やガス管、電話専用のアース線へ機器のアースを絶対取り付けないでください。



アース確認

湿気や水気のある場所でお使いになる場合  
必ずD種接地工事(接地抵抗100以下)をするよう法律で義務づけられています。必ず、電気工事店に依頼して取り付けてください。

湿気の多い場所

- 例
- ・食堂(うどん屋さん、そば屋さんなど)のかま場
  - ・土間、コンクリート床の場所
  - ・酒、しょうゆなどの醸造・貯蔵庫など



アース確認



確認

水気のある場所

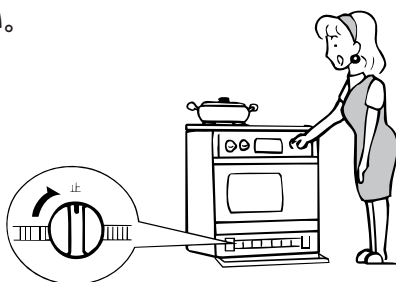
- 例
- ・魚屋さん、八百屋さんの洗い場など、水を扱う場所
  - ・水滴が飛散する場所
  - ・地下室のように水が漏出したり結露する場所
- この場合は、漏電遮断器の取り付けも必要です。

### 使用後は必ず消火を確認する

使用後は必ず消火を確認してください。  
就寝・外出時はガス栓(ねじガス栓)も閉めてください。



消火を確認

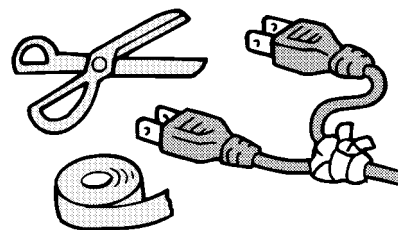


電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。



禁止



### 庫内の食品が燃え出したときは、使用を中止する

オープン扉は開けないでください。

とりけしキーを押し、運転を止めてから、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグを抜いてください。

機器から燃えやすいものを遠ざけ、鎮火するのを待ってください。鎮火しないときは、水か消火器で消火してください。

そのまま使用せず、点検を依頼してください。



確認



# 安全上のご注意

## ⚠ 注意

庫内に不要な物がないことを確かめる  
オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。



確認

落ちやすいものがあるところには設置しない

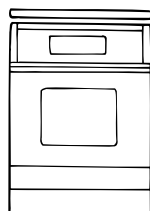
機器の上に物が落ち、燃えて火災になることがあります。



禁止

丈夫で水平な場所に設置する  
車両、船舶での使用はしない

不安定で傾いたところに設置すると、なべが落ちたりしてけがややけどをする恐れがあります。また、使用中に機器が傾いたりして火災ややけどの原因になります。



確認

OK!



禁止

長期間ご使用にならないときはガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグをコンセントから抜く

ガス栓(ねじガス栓)やコンセントは下部扉内にあります。絶縁劣化による感電や漏電火災の原因になります。



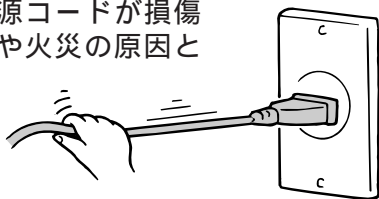
ガス栓を閉める



電源プラグを抜く

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たない

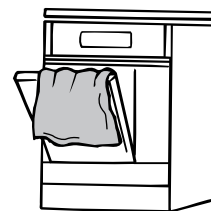
電源コードを引っ張って抜くと電源コードが損傷し、感電や火災の原因となります。



禁止

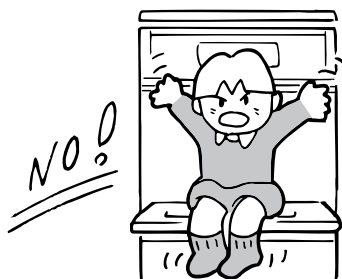
オープン扉に物をはさんだまま使用しない

熱気漏れによってこゝろ部の器具栓つまみなどが熱変形することがあります。



禁止

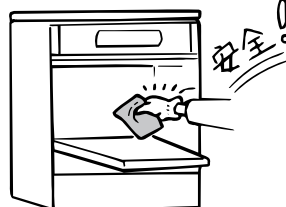
扉に無理な力を加えない  
幼いお子様を扉の上に乗せない  
熱気漏れの原因になります。



禁止

お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う

やけど、感電、けがをすることがあります。



手袋をはめる  
ガス栓を閉める



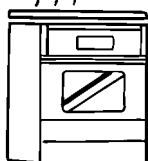
電源プラグを抜く

## ⚠ 注意

### 使用中は換気をする

ご使用と同時にレンジフードファンを回すなど必ず換気をしてください。換気をしないと一酸化炭素中毒の原因になります。

ただし、自然排気式 (FE・CF) 給湯器・ふろがまを使用している場合は、窓などを開けて換気してください。レンジフードファンを回すと排気ガスが逆流して一酸化炭素中毒の原因になります。



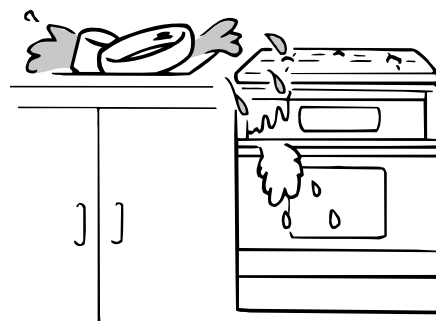
レンジフードファンを回す窓をあける

### 水のかかるところでは使用しない

感電や漏電の原因になります。



水ぬれ禁止



### やけどに注意

使用中、使用直後はつまみ、取っ手以外は高温です。防熱板を取り付けた場合、防熱板も高温になります。

さわらないでください。



接触禁止



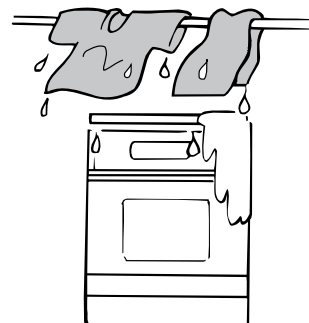
### 調理以外に使わない

衣類の乾燥などをしない。

火災や機器焼損の原因になります。



禁止



### 調理物の出し入れ時オープン扉・ガラスなどに触れない

オープン使用時、オープン扉・ガラス・オープン皿・オープン庫内などは高温となります。調理物を取り出す際は手や腕などが触れないようにご注意ください。

やけどをすることがあります。

調理物の取り出しは付属のオープン皿取っ手をお使いください。



接触禁止



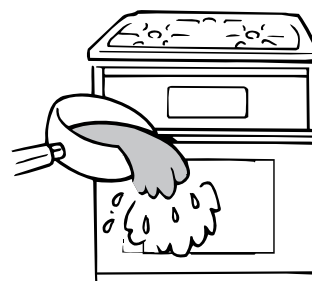
### オープン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

### 使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがや やけどの原因になります。



禁止

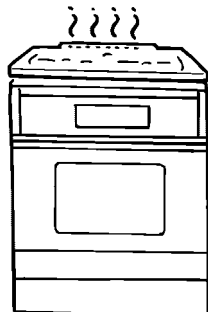


# 安全上のご注意

## ⚠ 注意

### 排気口に手や顔などを近づけない

排気口から高温の排気があります。やけどの原因になります。



禁止

### 強い風の吹き込む場所や機器本体後方から風が吹き込む場所では使用しない

機器内部を焼損したり、安全装置が正しくはたらかなかったり、点火不良となることがあります。

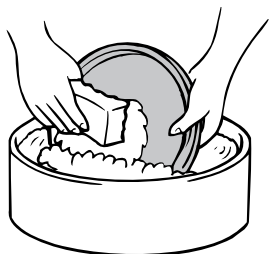
扇風機や冷暖房機器を使用される場合、風・排気ガスが直接この機器に当たらないようにしてください。



禁止

### オープン皿・オープン庫内が汚れたまま使わない

食品や肉汁などで汚れたままの庫内や、オープン皿に脂がたまっただまま使用しないでください。脂が燃えて火災の原因になります。



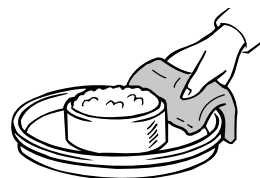
掃除する

### 指定以外の調理用具は使わない

調理用具は、付属品および指定品を使用してください。調理用具が燃えたり破損することがあります。

オープン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオープン皿取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。



禁止

## お願い

使用中に、ガス栓(ねじガス栓)を操作しての消火はしないでください。

また、電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。

雷時には専用電源回路のブレーカーを切る。または、電源プラグを抜く。

雷が発生したときは、機器の使用を中止し、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜いてください。雷による一時的な過電流で電子部品を損傷することがあります。

オープン皿などの付属品はオープン調理以外に使用しないでください。

直火にかけたりすると変形・変色の原因になります。

オープン使用時、燃焼表示の点灯・消灯で点火・消火を確認してください。

下部扉にはものを入れないでください。

下部扉部は燃焼空気の入力口になっていますので、空気の入力を妨げるようなものを入れないでください。

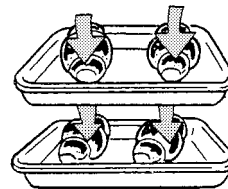


# 機能と特長

## コンベック調理、自動調理

### コンベック調理

熱風循環式でオープン皿を2段使ったの大量調理もできます。また、異なるメニューも一度に調理でき、気になる移り香もほとんどありません。



### 自動調理

マイコンのはたらきで、調理温度や調理時間を自動的に調節します。

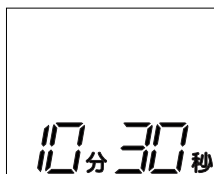
### 自動調理の加熱内容

お菓子	おかず
<div>スポンジケーキ</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>	<div>グラタン</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>
<div>クッキー</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>	<div>揚げもの</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>
<div>バターロール</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>	
<div>パイ</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>	
<div>ピザ</div> <p>マイコンによりコンベックで加熱します。</p>	

# 機能と特長

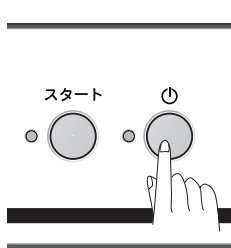
## 液晶表示管によるデジタル表示 11

液晶表示管により、デジタル表示し、調理中の状態もお知らせします。



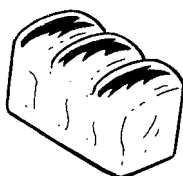
## フェザータッチの採用 11

各キー操作は、軽く触れるだけのフェザータッチ式を採用しました。操作手順をサインが自動的に表示してくれるネクストサイン表示でスピーディーに調理をスタートしていただけます。



## イースト発酵機能 21

庫内をパン生地の発酵に適した温度(35、40、45)に保つことができますので、パンづくりのイーストの発酵も簡単にできます。



## セルフクリーニング機能 32

庫内は全面セルフクリーニング仕上げ。ベトベトした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単です。

## オートオフ機能

調理終了後、電源スイッチが「入」の状態で放置された場合、3分後に自動的に電源が切れ、無駄な電気の消耗を抑えます。

電源が切れる時間は、変更することができます。

30

## レンジフードファン連動機能

レンジフードファン連動タイプのコンロと組み合わせている場合、調理スタート時レンジフードが作動します。

## 始めの位置で止まるターンテーブル

調理終了時、ターンテーブルがスタート時の位置で停止しますので、容器や食品の取り出しが容易にできます。

(但し、途中でドアを開けられた場合はその位置にて終了します)

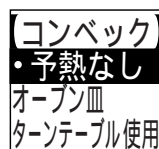
## 取り出し忘れ防止機能

調理終了後、食品の取り忘れを防止するために1分毎に5分まで「ピピピッ」と鳴ります。

## 使用皿確認機能

メニューを設定すると使用する皿が表示されます。

〔例〕



ターンテーブルとオープン皿両方使用可能です。

## 予熱機能 19

予熱を必要とするコンベック調理にも予熱モードの採用で、自動的に庫内の温度を設定温度に予熱します。予熱完了もブザーと大型表示管でお知らせします。

## 節電機能

電源を入れた状態で一定時間放置すると節電機能が働き、自動で電源が切れます。

## カスタマイズ機能 30

ロック、オートオフ変更、音声変更、音量変更の設定・変更ができます。

## ロック機能 30

誤った機器の操作ができないように、ロックすることができます。電源スイッチを「切」にしてもロック状態を記憶していますので小さいお子様をお持ちの家庭でも安心です。

## 音声お知らせ機能 30

音声で機器の状況をお知らせします。お好みに応じて下記の3つのモードから選択できます。音量は3段階選択できます。

「標準モード」...標準の「音声」モードです。安全機能のお知らせやネクストガイドをします。

「親切モード」...「標準」モードよりも多くの音声でお知らせしてくれます。

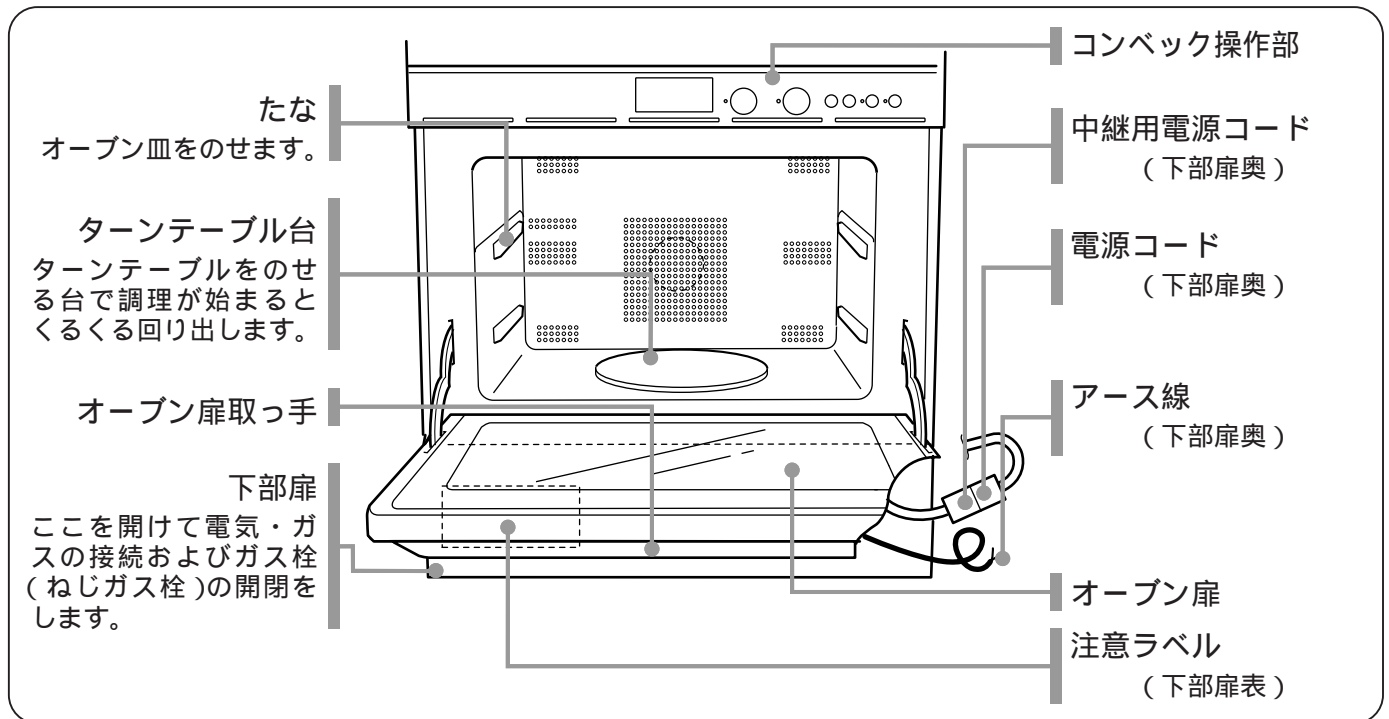
「音声「切」モード」...ブザー音だけで音声はありません。

初期は「親切モード」に設定してあります。

📖 内の数字は主な説明のあるページを示します。

# コンベックをお使いになる前に

## 各部の名称を覚えましょう



## 付属品と使いかた 各部分のあて紙や梱包材を取り除き、付属品を確認してください。

### 付属品

同梱の  
付属品



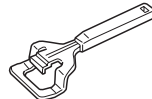
オープン皿(2枚)



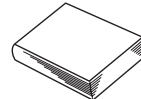
網(1枚)



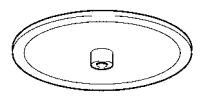
ターンテーブル(1枚)



オープン皿取っ手(2個)



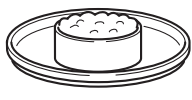
クックブック(1冊)



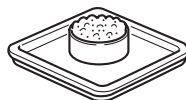
ターンテーブル台(1個)

### 付属品の使いかた

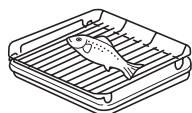
#### コンベック調理



ターンテーブル



オープン皿



オープン皿・網

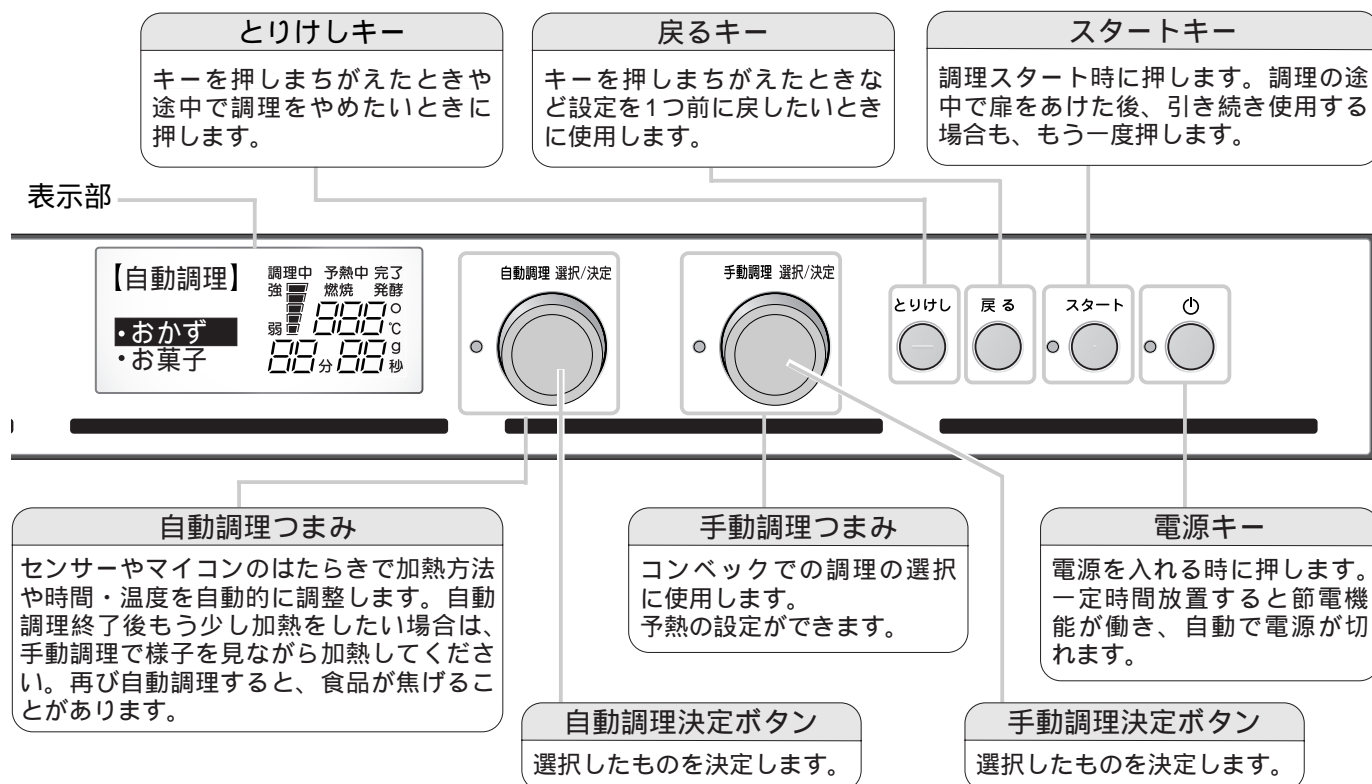
#### お願い

オープン皿はから焼きしないでください。ひずむ場合があります。

どの組み合わせでも二段同時に使えます。(オープン皿下段とターンテーブルは同時に使えません) 網を使用する場合は、たなの下段にオープン皿を入れてください。

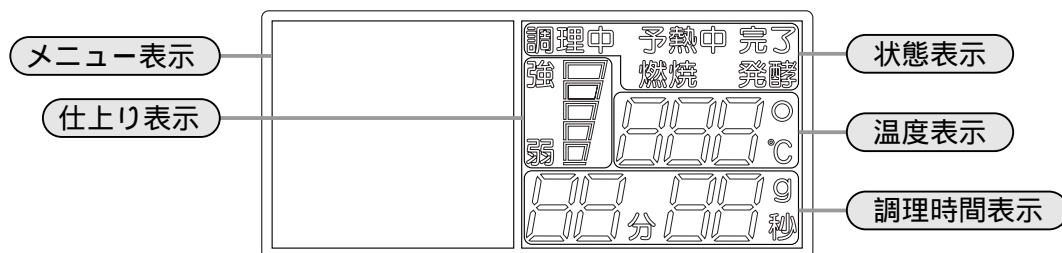
# コンベックをお使いになる前に

## 操作部の名称を覚えましょう



## 操作部のはたらきを覚えましょう

### 表示部



(表示は説明のためのもので実際には該当部だけ表示します)

調理時間、オープンの設定温度、オープンバーナーの燃焼状態を表示します。

### 1 調理時間表示

手動調理つまみで調理時間を合わせます。  
セットした調理時間を表示します。  
調理中は調理の残り時間を表示します。

例 20分



### 2 温度表示

手動調理つまみで温度を合わせます。  
セットした調理温度を表示します。

例 200



### 3 状態表示

調理中表示

“調理中”が点灯します。

「コンベック」、「お菓子」、「おかず」のいずれかが作動していることを表示します。調理完了時消灯します。



燃焼表示

コンベック調理においてバーナーが燃焼しているとき点灯します。

設定温度に達すると表示が消え、その後温度調節に合わせて、ついたり消えたりします。



予熱表示

予熱設定時は“予熱”が点灯します。



予熱運転時は“予熱中”が点灯します。



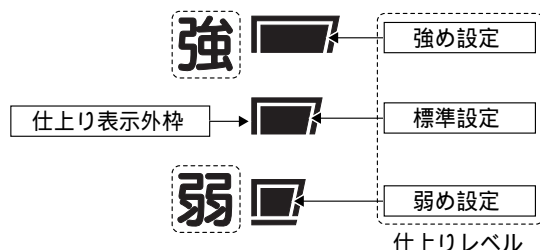
予熱完了時には“予熱完了”の“完了”が点滅します。



### 4 仕上り表示

お菓子、おかずのとき、仕上りレベルが点灯します。

点滅しているときは3段階の調整ができます。

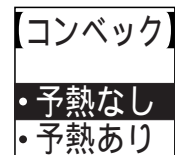


### 5 メニュー表示

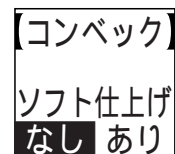
手動調理

コンベック表示

予熱の有無が表示されます。



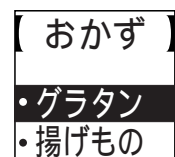
ソフト仕上げの有無が表示されます。



自動調理

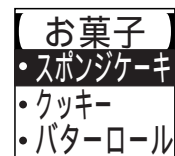
おかず表示

グラタン、揚げものがスクロールし表示されます。



お菓子表示

スポンジケーキ、クッキー、バターロール、パイ、ピザがスクロールし表示されます。



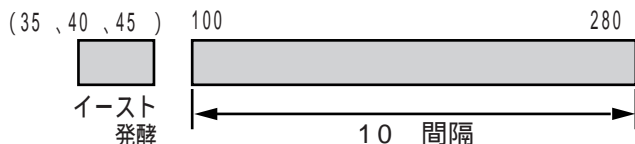


# コンベックをお使いになる前に

## 温度調節

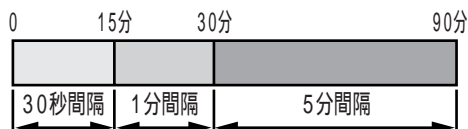
手動調理つまみで、コンベック調理の庫内温度を設定します。

設定できる温度範囲は下図のとおりです。  
表示部を見ながら庫内温度を設定します。



## 時間合わせ

手動調理つまみで、調理時間のセットを行います。  
コンベックの調理時間は、90分まで設定できます。



## 高温使用注意の表示

「発酵」で調理するとき、庫内温度が高い(60以上)場合、表示部に「庫内が熱い」が点灯します。

庫内が熱い

## 強制冷却運転の表示

高温使用注意の表示になった場合、オープン扉をいったん開け、食品を取り出した後、扉を閉め、「スタート」キーを押すと、ファンが回り庫内を強制冷却します。

調理可能温度になると、庫内適温表示に切り替わります。

## リピート機能

同じ調理を繰り返し何度もする場合、前回使用した調理選択キーを押すだけで「時間」「温度」が設定されます。



ただし、オートオフ機能が働き、電源が切れた場合はリピート機能は解除されます。

## イースト発酵機能

庫内をイーストの発酵に最適な温度に維持します。  
(35、40、45を選択できます。)



庫内温度が高いと、バーナーに点火しないことがあります。この場合はファンも停止します。夏期など室温が30以上の場合は、室温で自然発酵させても結構です。

## 仕上り調節

お菓子、おかずの時、自動調理つまみで仕上りを調節することができます。

使用方法は、各メニューの使いかたを参照ください。

## ブザーの種類

この機器は、各操作、状態によって、ブザーでお知らせします。

ブザーの種類	操作・状態
「ピッ」	自動調理つまみをまわしたとき、スタートキーなどを押したとき
「ピピッ、ピピッ、ピピッ」	予熱完了のお知らせ
「ピー」	調理完了のお知らせ
「ピー、ピー、ピー」	バーナーに点火しなかったとき
「ピピピッ」	発酵で庫内温度が高いときのお知らせ、取り出し忘れ、調理重量オーバー

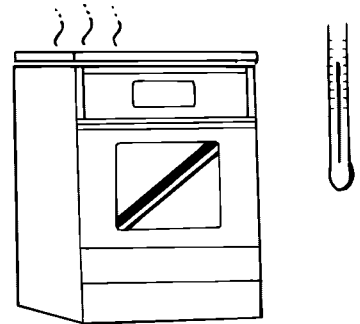
## コンベック調理

## 予熱について

あらかじめ庫内を予熱して、調理温度に上げておかないと、料理がうまくできないことがあります。クックブックを見て調理してください。

予熱時間のめやすは、おおよそ下表のようになります。

目盛り	庫内温度	時間
150	約150	3～4分
200	約200	4.5～5.5分
250	約250	7～8分
280	約280	9～10分



## 調理中の扉開閉はひかえめに

調理中に何度も扉を開閉すると、庫内温度が急激に下がり、料理がうまくできないことがあります。

調理中の食品にタレをぬるときなどは、庫内から取り出した後、すぐ扉を閉めてからぬり再び庫内へ入れるようにしてください。

## 調理後はすぐに取り出す

できあがった食品を長く庫内に入れておくと、できたての風味がそこなわれたり、余熱でこげることがあります。

## お願い

燃焼中、ガス栓を操作しての消火はしないでください。  
電源プラグをコンセントから抜いて消火しないでください。  
オーブン皿、ターンテーブルは急冷しないでください。  
イースト発酵は庫内を十分冷やしてからご使用ください。

## ⚠ 注意



禁止

オーブン扉ガラスに水をかけない・衝撃を加えない・傷をつけない

使用中、使用直後に水をかけない

ガラスが割れて、けがややけどの原因になります。

オーブン皿・網・ターンテーブルの出し入れは、付属のオーブン皿  
取っ手以外を使わない

ぬれふきんなどで持つと、やけどをすることがあります。

# コンベックをお使いになる前に

から焼きをしましょう

## 1 ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

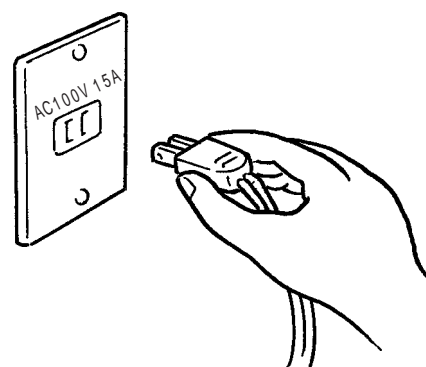
下部扉を開けてガス栓（ねじガス栓）を全開にしてください。

## 2 電源プラグを接続する

電源プラグを専用のコンセントに接続してください。（交流100V<sup>ボルト</sup>）

電源プラグ専用コンセントに差し込んでください。

電源コードは下部扉の中にあります。10



### 警告

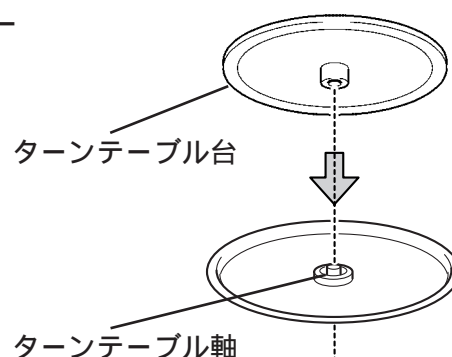


ぬれ手禁止

ぬれた手で電源プラグを抜き差ししない  
感電やけがをすることがあります。

## 3 ターンテーブル台を正しくセットする

部品箱の中からターンテーブル台を取り出し庫内中央のターンテーブル軸にさし込んでください。



## 4 オープンのから焼きをする

購入後、はじめてコンベックをお使いになるときは、庫内の加工油を焼ききるためにまず、から焼きをしてください。

コンベックの使いかた 17 を参照し、280 で20分間程度庫内のから焼きをしてください。

このとき煙と臭いがでることがありますが異常ではありません。

### 注意



確認

庫内に不要なものがないことを確かめる

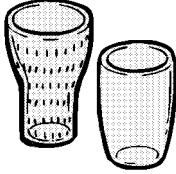

から焼きをするときは、オープン庫内に異物がないことを確認してから行ってください。  
オープン庫内に食品くずやふきんなどがあると使用中に発火する恐れがあります。

### お願い

オープン皿はから焼きをしないでください。ひずむ場合があります。

使える容器・使えない容器

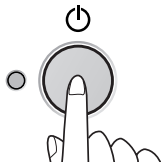
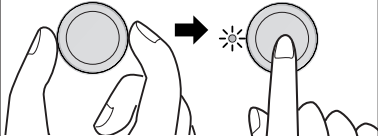
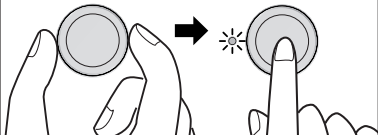
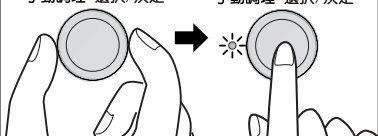

○印は使えます ×印は使えません

耐熱性 ガラス容器	耐熱性のない ガラス容器	陶磁器	プラスチック類	金属容器
<p>キャセロール パイレックス パイロセラム カスタードカップ</p>  <p>急冷すると割れる ことがあります</p>	<p>強化ガラス カットグラス</p> 	<p>グラタン皿 茶わん</p>  <p>急冷すると割れる ことがあります</p>		<p>ステンレス器 ホーローびき器 アルミ製容器</p> 
○	×	○	×	○
<p>直火用の超耐熱ガラス 容器は使えます。 耐熱温度120 程度の ガラス容器は割れるこ とがあるので使わない でください。</p>	<p>割れることがあるので 使わないでください。</p>	<p>色絵付けしてあるもの は、変色することがあ ります。</p>	<p>変形したり溶けるこ とがあるので使わない でください。</p>	<p>取っ手がプラスチック などでできているもの は変形したり溶けるの で使わないでくださ い。</p>
ラップ類	アルミホイル	漆器	木・竹・紙の容器	金網・金串
				
×	○	×	×	○
<p>溶けることがあるので 使わないでください。</p>		<p>耐熱性がないので使わ ないでください。</p>	<p>耐熱性がないので使わ ないでください。</p>	<p>金網・金串が庫内に触 れないようにご注意く ださい。</p>

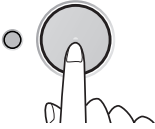
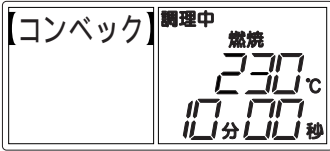


# コンベックを使いましょう(手動調理)

## コンベックの使いかた(予熱をしない場合)

予熱をする場合は、19を参照してください。

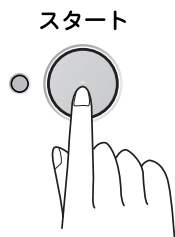
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1.「電源」キーを押します。	 <p>「電源」キーを押します。 手動調理つまみ、自動調理つまみの表示ランプが点灯します。</p>	<div> <div>                     ・自動調理 ・手動調理 選択                 </div> <div></div> </div>	
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 手動調理つまみを回し、「予熱なし」を選択し、「決定ボタン」を押します。	<div>手動調理 選択/決定</div>  <div>手動調理 選択/決定</div> <p>「予熱なし」を選択し、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし ・予熱あり                 </div> <div>                     発酵 40℃ 分 秒                 </div> </div>	
4. 手動調理つまみを回し、調理温度を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<div>手動調理 選択/決定</div>  <div>手動調理 選択/決定</div> <p>調理温度を合わせ、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     230℃ 分 秒                 </div> </div> <p>設定温度を表示します。 例 230 に合わせます。</p>	温度設定は100 ~ 280 の範囲で10 単位でできます。
5. 「手動調理」つまみを回し、調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<div>手動調理 選択/決定</div>  <div>手動調理 選択/決定</div> <p>調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     230℃ 12分00秒                 </div> </div> <p>例 12分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は、0 ~ 90分です。
6. 手動調理つまみを回し、「ソフト仕上げなし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。	<div>手動調理 選択/決定</div>  <div>手動調理 選択/決定</div> <p>「ソフト仕上げなし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。 「スタート」キーの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ソフト仕上げ なし あり                 </div> <div>                     230℃ 12分00秒                 </div> </div> <p>例「ソフト仕上げなし」の場合</p>	ソフト仕上げありに設定すると乾燥防止になります。お好みに合わせてお使いください。



手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
7.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>「スタート」キーを押します。</p>	 <p>「調理中」が点灯します。オープンバーナーに着火すると「燃烧」が点灯します。</p>	スタートと同時に庫内灯が点灯します。コンベック調理中、手動調理決定ボタンを押すと現在の庫内温度を表示します。
調理完了	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
8.食品を取り出します。			10秒後に左の表示となります。

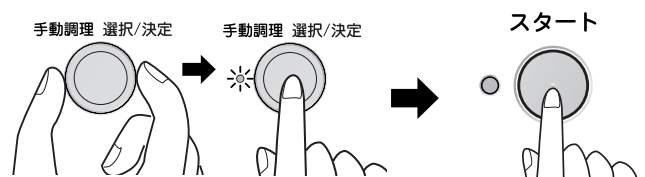
## 調理途中に扉を開き、引き続き加熱したいとき

タレをぬるなどで調理途中にオープン扉を開き、引き続き加熱したいときは、オープン扉を閉じて再び「スタート」キーを押してください。残り時間の加熱をします。



## 同じ調理を繰り返し行うとき(リピート機能)

前回使用した調理メニューを選択、決定すると、同じ「時間」「温度」が設定されます。



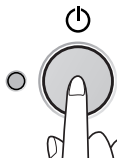
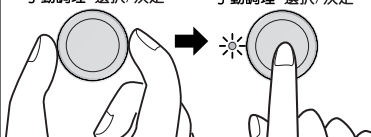



オートオフ機能が働き電源が切れた場合、リピート機能はその時に解除されます。

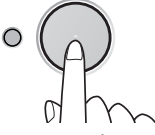
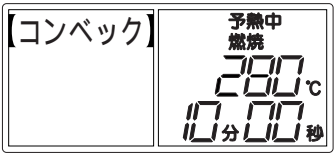
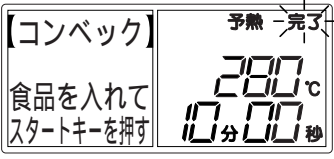
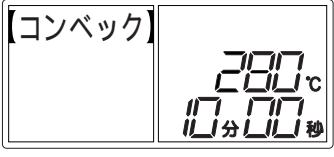
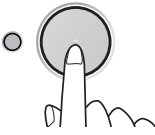
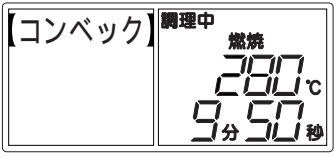
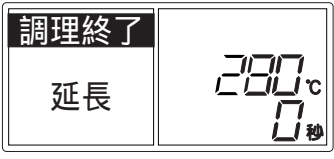

手動調理のみリピート機能が働きます。

# コンベックを使いましょう(手動調理)

## コンベックの使いかた(予熱をする場合)

予熱をしない場合は、を参照してください。

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1.「電源」キーを押します。	 <p>「電源」キーを押します。 手動調理つまみ、自動調理つまみの表示ランプが点灯します。</p>	<div> <div>                     ・自動調理 ・手動調理 選択                 </div> <div></div> </div>	
2.手動調理つまみを回し、「予熱あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。	<div> <div>手動調理 選択/決定</div> <div>手動調理 選択/決定</div> </div>  <p>「予熱あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし ・予熱あり                 </div> <div>                     発酵 40℃ 分 秒                 </div> </div>	
3.手動調理つまみを回し、調理温度を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<div> <div>手動調理 選択/決定</div> <div>手動調理 選択/決定</div> </div>  <p>調理温度を合わせ、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱あり オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     280℃ 分 秒                 </div> </div> <p>設定温度を表示します。 例 280 に合わせます。</p>	温度設定は100 ~ 280 の範囲で10 単位でできます。
4.手動調理つまみを回し、調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<div> <div>手動調理 選択/決定</div> <div>手動調理 選択/決定</div> </div>  <p>調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱あり オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     280℃ 10分00秒                 </div> </div> <p>例 10分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は、0 ~ 90分です。
5.手動調理つまみを回し、「ソフト仕上げなし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。	<div> <div>手動調理 選択/決定</div> <div>手動調理 選択/決定</div> </div>  <p>「ソフト仕上げなし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。「スタート」キーの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ソフト仕上げ なし あり                 </div> <div>                     280℃ 10分00秒                 </div> </div>	ソフト仕上げありに設定すると乾燥防止になります。お好みに合わせてお使いください。

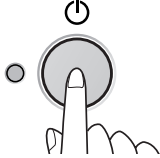
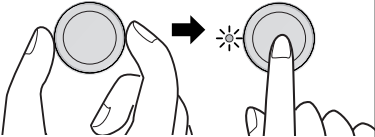


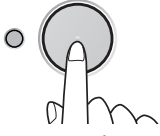
手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
6.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>「スタート」キーを押します。 予熱をはじめます。</p>	<p>【コンベック】</p>  <p>オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。</p>	予熱中は調理時間表示は変わりません。 予熱中にオープン扉を開けると、予熱は解除されます。
予熱完了	予熱が完了しますとブザーでお知らせします。	<p>【コンベック】</p>  <p>「完了」が点滅します。</p>	
7. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。	<p>【コンベック】</p>  <p>オープン扉を開くと「予熱完了」が消灯します。</p>	予熱調理の場合、食品に熱をうばわれるため、庫内温度が下がる場合がありますが、調理のでき具合には関係ありません。
8.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>「スタート」キーを押します。</p>	<p>【コンベック】</p>  <p>「調理中」が点灯します。オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。</p>	スタートと同時に庫内灯が点灯します。 コンベック調理中、手動調理決定ボタンを押すと現在の庫内温度を表示します。
調理完了	調理時間が「0」になると、調理完了です。	<p>調理終了</p> 	
9. 食品を取り出します。		<p>・自動調理 ・手動調理 選択</p> 	10秒後に左の表示となります。



# コンベックを使いましょう(手動調理)

## お願い

イースト発酵は庫内を十分に冷やしてから高温で調理した後、イースト発酵を行う場合は庫内を十分に冷やしてからご使用ください。熱いままご使用になるとイースト菌が死滅するなど失敗の原因になります。

## イースト発酵の使いかた

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1.「電源」キーを押します。	 <p>「電源」キーを押します。 手動調理つまみ、自動調理つまみの表示ランプが点灯します。</p>	<div> <div>                     ・自動調理 ・手動調理 選択                 </div> <div></div> </div>	
2. 食品を入れます。	食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 手動調理つまみを回し、「予熱なし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。	<p>手動調理 選択/決定      手動調理 選択/決定</p>  <p>「予熱なし」、「あり」を選択し、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし ・予熱あり                 </div> <div>                     発酵 40℃ 分 秒                 </div> </div>	
4. 手動調理つまみを回し、調理温度を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<p>手動調理 選択/決定      手動調理 選択/決定</p>  <p>35、40、45 を選択できます。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     発酵 45℃ 分 秒                 </div> </div> <p>「発酵」が表示されます。 (45 の場合)</p>	
5. 手動調理つまみを回し、調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。	<p>手動調理 選択/決定      手動調理 選択/決定</p>  <p>調理時間を合わせ、「決定ボタン」を押します。 手動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> ・予熱なし オープン皿 ターンテーブル使用                 </div> <div>                     発酵 45℃ 30分 00秒                 </div> </div> <p>セットした時間が表示されます。 例 30分に合わせます。</p>	調理時間の範囲は、0～90分です。
6.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>「スタート」キーを押します。</p>	<div> <div> <b>【コンベック】</b> 調理中 ソフト仕上げ                 </div> <div>                     燃焼 発酵 45℃ 13分 30秒                 </div> </div> <p>「調理中」が点灯します。オープンバーナーに着火すると「燃焼」が点灯します。</p>	スタートと同時に庫内灯が点灯します。 庫内温度が高いと「庫内が熱い」が表示されます。 強制冷却運転をして、庫内温度を下げるか庫内温度が下がるのを待って調理してください。(13を参照してください)

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
調理完了	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
7.食品を取り出します。			10秒後に左の表示となります。



# コンベックを使いましょう(自動調理)

## おかずの使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

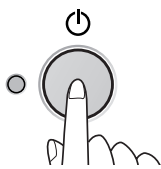
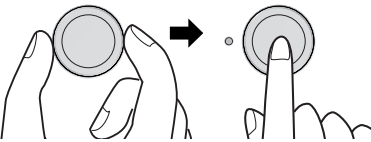
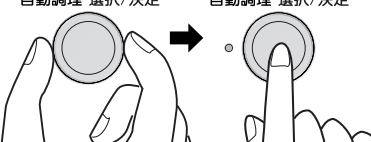

使用できる付属品

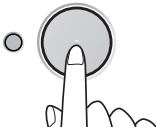





ターンテーブル



オープン皿

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 <p>「電源」キーを押します。 手動調理つまみ、自動調理つまみの表示ランプが点灯します。</p>	<div> <div> ・自動調理 ・手動調理 選択 </div> <div></div> </div>	
2. 食品を入れます。	<p>食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。</p>		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 自動調理つまみを回し、おかずを選択し、「決定ボタン」を押します。	<p>自動調理 選択/決定      自動調理 選択/決定</p>  <p>自動調理つまみで「おかず」を選択し、「決定ボタン」を押します。 自動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div>【自動調理】</div> <div> ・おかず ・お菓子 </div> </div>	
4. 自動調理つまみでメニューを選択し、「決定ボタン」を押します。	<p>自動調理 選択/決定      自動調理 選択/決定</p>  <p>自動調理つまみで グラタン ← → 揚げもの</p> <p>というようにメニューが切り替わるので選択して、「決定ボタン」を押します。 自動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div>【おかず】</div> <div> ・グラタン ・揚げもの </div> </div>	
5. 必要に応じて自動調理つまみを回し、仕上がり調整します。	<p>自動調理 選択/決定</p>  <p>右に回すと 強 左に回すと 弱 になります。 スタートキーの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div> 【おかず】 ・グラタン オープン皿 ターンテーブル使用 </div> <div> <div>強</div> <div>弱</div> <div>220℃</div> </div> </div> <p>例 弱の場合</p>	

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
6.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>スタートキーを押します。</p>	 <p>「調理中」が点灯します。 残り時間は、調理途中より表示されます。</p>	
調理完了	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
7.食品を取り出します。			10秒後に左の表示となります。

# コンベックを使いましょう(自動調理)

## お菓子の使いかた

・詳しくはクックブックをご覧ください。

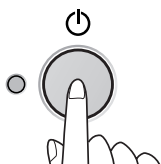
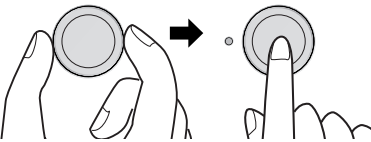
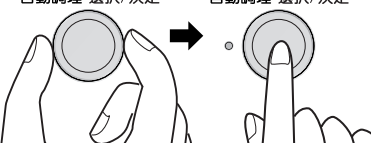

使用できる付属品







ターンテーブル



オープン皿

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
1. 「電源」キーを押します。	 <p>「電源」キーを押します。 手動調理つまみ、自動調理つまみの表示ランプが点灯します。</p>	<div> <div>                     ・自動調理 ・手動調理 選択                 </div> <div></div> </div>	
2. 食品を入れます。	<p>食品を庫内に入れ、オープン扉を閉めます。</p>		扉を開けると同時に庫内灯が点灯します。
3. 自動調理つまみを回し、お菓子を選択し、「決定ボタン」を押します。	<p>自動調理 選択/決定      自動調理 選択/決定</p>  <p>自動調理つまみで「おかし」を選択し、「決定ボタン」を押します。 自動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div>【自動調理】</div> <div>                         ・おかず ・お菓子                     </div> </div>	
4. 自動調理つまみでメニューを選択し、「決定ボタン」を押します。	<p>自動調理 選択/決定      自動調理 選択/決定</p>  <p>自動調理つまみで スポンジケーキ ↔ クッキー ↔ ピザ ↔ パイ ↔ バターロール というようにメニューが切り替わるので選択して、「決定ボタン」を押します。 自動調理つまみの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div>【お菓子】</div> <div>                         ・スポンジケーキ ・クッキー ・バターロール                     </div> </div>	
5. 必要に応じて自動調理つまみを回し、仕上がり調整します。	<p>自動調理 選択/決定</p>  <p>右に回すと 強 左に回すと 弱 になります。 スタートキーの表示ランプが点滅します。</p>	<div> <div>                         【お菓子】 ・スポンジケーキ オープン皿 ターンテーブル使用                     </div> <div>                         強    弱  160℃                     </div> </div> <p>例 弱の場合</p>	

手 順	操 作	表 示 部	ご 注 意
6.「スタート」キーを押します。	<p>スタート</p>  <p>スタートキーを押します。</p>	 <p>「調理中」が点灯します。 残り時間は、調理途中より表示されます。</p>	
調理完了	調理時間が「0」になると、調理完了です。		
7.食品を取り出します。			10秒後に左の表示となります。

# 安全・便利機能を使いましょう

## 音声のご紹介

通常使用される主な各操作・設定・状況によりお知らせする主な音声は、以下の通りです。

操作・設定・状況			ブザー音	音声(親切モード)	音声(標準モード)
電源 ON		電源スイッチ ON	ピッ	「電源が入りました」 「自動調理または手動調理を設定してください」	「自動調理または手動調理を設定してください」
電源 OFF		オートオフ	ピピッ	「電源を切ります」	
選択	手動調理	手動調理つまみを回す	ピッ	「手動調理です 調理方法を設定してください」	「調理方法を設定してください」
	自動調理	自動調理つまみを回す	ピッ	「自動調理です 調理方法を設定してください」	「調理方法を設定してください」
手動調理	コンベック	コンベック 選択	ピッ	「コンベック調理です」 「予熱のありなしを設定してください」	「予熱のありなしを設定してください」
		予熱あり なし	ピッ	「予熱です」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「温度を設定してください」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「温度を設定してください」
			ピッ	「予熱なしです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「温度を設定してください」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「温度を設定してください」
	温度調節	設定温度 決定ボタン ON	ピッ	「***度に設定しました」 「調理時間を設定してください」	「調理時間を設定してください」
		最大温度設定状態	ピピー	「設定温度最大です」	
		最小温度設定状態	ププー	「設定温度最小です」	
	時間合わせ	設定時間 決定ボタン ON	ピッ	「**分**秒に設定しました」 「ソフト仕上げが設定できます」	
	ソフト仕上げ	ソフト仕上げあり 決定ボタン ON	ピッ	「ソフト仕上げを設定しました」 「スタートキーを押してください」	「スタートキーを押してください」
		ソフト仕上げなし 決定ボタン ON	ピッ	「ソフト仕上げを解除しました」 「スタートキーを押してください」	「スタートキーを押してください」
	スタート	スタートキー ON	ピピッ	「**調理をはじめます」	
		スタートキー ON	ピピッ	「予熱をはじめます」	
	終了	30 秒前表示	ピピッ 3 回	「**調理をまもなく終了します」	
		終了時	ピー	「**調理を終了しました」	「**調理を終了しました」
		予熱終了時	ピピッ 3 回	「**予熱完了しました」 「食品を入れ扉を閉めてスタートキーを押してください」	「**予熱完了しました」

設定を変更する場合にのみ、音声でお知らせします。



操作・設定・状況			ブザー音	音声(親切モード)	音声(標準モード)
自動調理	お菓子	お菓子 決定ボタン ON	ピッ	「お菓子です」 「調理メニューを設定してください」	「調理メニューを設定してください」
		<スポンジケーキ> 決定ボタン ON	ピッ	「スポンジケーキです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
		<クッキー> 決定ボタン ON	ピッ	「クッキーです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
		<バターロール> 決定ボタン ON	ピッ	「バターロールです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
		<パイ> 決定ボタン ON	ピッ	「パイです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
		<ピザ> 決定ボタン ON	ピッ	「ピザです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
	おかず	おかず 決定ボタン ON	ピッ	「おかずです」 「調理メニューを設定してください」	「調理メニューを設定してください」
		<グラタン> 決定ボタン ON	ピッ	「グラタンです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
		<揚げもの> 決定ボタン ON	ピッ	「揚げものです」 「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」 「仕上がり調節が出来ます」	「オープン皿又はターンテーブルを使用してください」
	スタート	スタートキー ON	ピピッ	「***調理を始めます」	
	終了	30 秒前表示	ピピッ 3 回	「***調理をまもなく終了します」	
		終了時	ピー	「***調理を終了しました」	「***調理を終了しました」

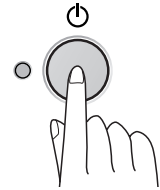
# 安全・便利機能を使いましょう

操作・設定・状況			ブザー音	音声(親切モード)	音声(標準モード)
とりけし		とりけしキー	ピッ	「とりけしました」	「とりけしました」
エラーモード	庫内高温時	解凍又は発酵選択時	ビピビッ 1 回	「庫内が熱くなっています」 「冷却運転をするには、食品を取り出し扉を閉めて、スタートキーを押してください」	「庫内が熱くなっています」 「冷却運転をするには、食品を取り出し扉を閉めて、スタートキーを押してください」
		庫内温度低下時	ビピッ 3 回	「オープン庫内がさめました」	「オープン庫内がさめました」
	取り出し忘れ	調理後の取り出し忘れ	ビピビッ 1 回	「オープン庫内の食品を取り出してください」	「オープン庫内の食品を取り出してください」
	点火エラー	点火エラー時 「11」	ピー 3 回	「オープン安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ、取扱い説明書をご確認ください」	「オープン安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ、取扱い説明書をご確認ください」
	エラー一般		ピー	「オープン安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ、取扱い説明書をご確認ください」	「オープン安全装置が働きました」 「ガスの元栓を閉じ、取扱い説明書をご確認ください」
	予熱連続使用異常	「00」エラー時	ピー 3 回	「予熱を 90 分連続使用のため、安全装置が働き消火しました」	「予熱を 90 分連続使用のため、安全装置が働き消火しました」
	連続燃焼異常	「10」エラー時	ピー 3 回	「安全装置が働きました」 「食品を少なくして再操作してください」	「安全装置が働きました」 「食品を少なくして再操作してください」
ユーザー設定	ユーザー設定	手動・自動決定ボタン同時 ON	ピッ	「カスタマイズ機能です」 ・「右のつまみで設定を変更できます」	「カスタマイズ機能です」 ・「右のつまみで設定を変更できます」
	ロック機能	ロック機能決定ボタン ON	ピッ	「ロックを設定または解除します」	「ロックを設定または解除します」
		ロック設定決定ボタン ON	ピッ	「ロックを設定しました」	「ロックを設定しました」
		ロック解除決定ボタン ON	ピッ	「ロックを解除しました」	「ロックを解除しました」
	オートオフ時間変更	オートオフ時間決定ボタン ON	ピッ	「オートオフ時間を変更できます」	「オートオフ時間を変更できます」
		オートオフ時間を設定決定ボタン ON	ピッ	「オートオフを * * 分に設定しました」	「オートオフを * * 分に設定しました」
	音声モード切替	音声設定決定ボタン ON	ピッ	「音声を変更できます」	「音声を変更できます」
		音声設定決定ボタン ON	ピッ	「標準モードです」 「親切モードです」 「音声を消します」	「標準モードです」 「親切モードです」 「音声を消します」
	音量切替	音量設定決定ボタン ON	ピッ	「音量を変更できます」	「音量を変更できます」
		音量設定決定ボタン ON	ピッ	「音量は標準です」 「音量は小です」 「音量は大です」	「音量は標準です」 「音量は小です」 「音量は大です」
その他	ロック時	ロック中のつまみ操作	プブー	「ロック中です」	-

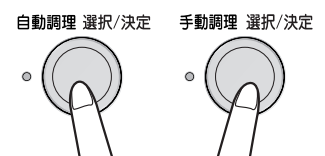
## カスタマイズ機能

この機能はお客様が使いやすいようにロック、オートオフ変更、音声変更、音量変更の設定・変更ができます。

### 1 電源を入れる



### 2 自動調理決定ボタンと手動調理決定ボタンを同時に2秒間長押しします。



### 3 手動調理つまみで設定、変更したいものを選択し、ボタンを押します。



#### ロック

##### ロックの設定

手動調理つまみでロックの「設定」を選択し、手動調理決定ボタンを押します。

##### ロックの解除

自動調理決定ボタン、手動調理決定ボタンを2秒間長押しします。

手動調理つまみで「ロック」を選択し、決定ボタンを押し、次に手動調理つまみで「解除」を選択し、決定ボタンを押します。

カスタマイズ  
・ロック  
・オートオフ変更  
・音声変更

【ロック】  
・設定  
・解除

ロック中  
決定ボタン  
2秒同時押し  
解除選択

#### オートオフ変更

オートオフ変更選択後、手動調理つまみで時間の設定をします。

1～10分の範囲で選択できます。

選択後、手動調理決定ボタンを押します。

(初期は3分に設定してあります)

【オートオフ変更】

3分

#### 音声変更

音声変更選択後、手動調理つまみで標準モード、親切モード、音声「切」モードを選択できます。

選択後、手動調理決定ボタンを押します。

【音声変更】  
・標準モード  
・親切モード  
・OFF

#### 音量変更

音量変更選択後、手動調理つまみで音量を3段階選択できます。

選択後、手動調理決定ボタンを押します。

【音量変更】

強  
■  
弱  
■

# 点検・お手入れをしましょう

## ⚠ 警告



分解禁止

お手入れする部品以外には、機器に手を加えないでください。絶対に分解しないでください。

## ⚠ 注意

お手入れするときは、専用電源回路のブレーカーを切るか、電源プラグをコンセントから抜き、ガス栓(ねじガス栓)を閉め、本体が冷えてから手袋などをはめて行う

やけど、感電、けがをすることがあります。



手袋をはめる  
ガス栓を閉める



電源プラグ  
を抜く

## お手入れをしましょう

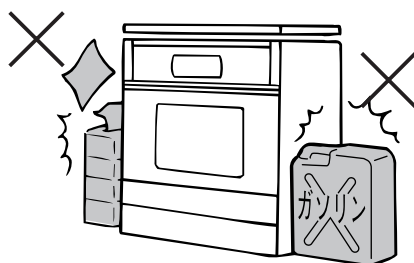
### 機器本体のお手入れ

- ・乾いた布でふいてください。
- ・汚れのひどいときは、中性洗剤(食器・野菜洗い用)で汚れをおとした後、乾いた布で水気を十分にふき取ってください。

### お願い

表面に傷がつくことがありますから、金属たわしやクレンザーなどは使用しないでください。  
アルカリ性洗剤などを使用しますと機器の塗装がはがれる恐れがありますので使用しないでください。

### 機器回りの点検



## ⚠ 警告



禁止

燃えやすい物を近くに置かない  
スプレー缶など可燃性ガスを近くで使用しない、置かない

## ⚠ 警告



禁止

電源コードを加工したり、無理な力を加えたり、物をのせたり、たばねたりしない

感電、火災の原因になります。

乾いた布でよくふいてください



汚れのひどいときは、中性洗剤でお手入れした後、乾いた布で水気を十分にふきとってください。

## ⚠ 注意



禁止

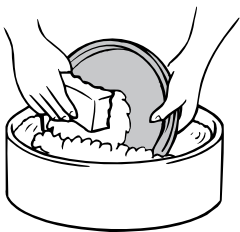
オープン扉ガラスに衝撃を加えない・傷をつけない

金属たわしやみがき粉などは使用しないでください。特に扉ガラスの場合、表面に傷がつき破損の原因となります。

### 庫内

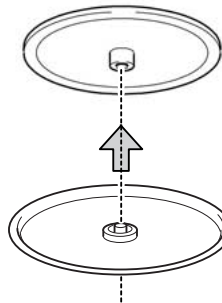
庫内は、セルフクリーニング仕上げになっています。乾いた布でからぶきしてください。

### 付属品 10



ターンテーブルやオープン皿・網などは、ご使用のたびに、スポンジたわしなどで洗い、その後、水気を十分にふきとってください。

### ターンテーブル台 15



持ち上げるだけで簡単にはずれます。中性洗剤で洗ってください。

## セルフクリーニング仕上げとは

調理中に飛び散った脂が一か所にかたまらないように薄く広げ、温度が高いときに蒸発や炭化を早める効果があり、ベタベタした脂汚れが残りにくく、お手入れが簡単になります。



脂の付着量が多すぎてベタベタした感じになったときは、280℃で30分～1時間程度、から焼きをしてください。もしこの操作を怠りますとセルフクリーニングの効果がなくなることがあります。

洗剤やみがき粉などで洗うとセルフクリーニングホーローが目づまりし、セルフクリーニングの効果が低下することがありますので、から焼きや からぶき以外はしないでください。本製品は家庭用が対象で、業務用使用の場合はセルフクリーニングの効果が減少します。脂の付着量が多くなりますと、庫内発火の原因となりますので使用のつど脂の除去をしてください。

脂などでシミになった場合は、セルフクリーニングでも取れない場合があります。

## 注意ラベルについて

機器本体には安全に関する注意ラベルが貼付してあります。汚れたりして読めなくなったときはやわらかい布などで汚れをふきとってください。また、お手入れの際には、はがれないようご注意ください。はがれたり読めなくなった場合は、お買い上げの販売店または、もよりの当社営業所で新しいラベルを再購入のうえ、張り替えてください。

# 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前にもう一度ご確認ください

調べてみると故障でない場合もあります。修理を依頼する前にもう一度チェックしてください。

## オープン部

現 象	原 因	処 置	参照ページ
点火しない	電気がきていない。	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	15
	ガス栓の開き不十分。	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	10・15
庫内温度があがらない	ガス栓の開き不十分。	ガス栓(ねじガス栓)を全開にしてください。	10・15
うまく調理できない	排気口がふさがっている。	障害物を取り除いてください。	3
全く動かない	電気がきていない。	電源プラグが抜けていませんか。 配電盤のヒューズ・ブレーカーが切れていませんか。	15
ターンテーブルが回転しない	調理温度・調理時間の設定忘れ。	調理温度・調理時間を設定してください。	17
	スタートキーの押し忘れ。	スタートキーを押してください。	17
ターンテーブルから異常音ができる	ターンテーブルが正しくセットされていない。	ターンテーブルを正しくセットしてください。	15

## オープンの表示内容

表 示	内 容	処 置
00	予熱モード連続使用異常	予熱を連続して90分以上使用する場合表示します。
10	連続燃焼異常	庫内の食品の量を減らして再操作してください。 再度同じ状態になる場合は、点検を依頼してください。
11	ガス栓の開き不十分	ガス栓(ねじガス栓)を全開にし、再操作してください。 再度同じ状態になる場合は点検を依頼してください。
12	途中失火	ガス栓(ねじガス栓)を閉め、電源プラグを抜いて、使用を中止し、点検・修理を依頼してください。
14	冷却ファンの故障	
31	サーミスタの故障	
61	循環ファンの故障	
70	電子回路の故障	
72	炎検知回路の故障	



## こんな場合は故障ではありません

現 象	理 由
はじめてコンベックを使ったとき煙がでた	庫内には加工油を塗っています。コンベックをはじめて使うと、その加工油が焼けて煙がでます。 はじめてコンベックをお使いのときは、庫内の油を焼ききるために280℃で約20分、から焼きをしてください。 から焼きをする場合、庫内に異物がないことを確認してから行ってください。
イースト発酵の場合、バーナーに火がつかない	夏場など、室温が高く発酵の温度以上になっている。 バーナー燃焼時のみファンが回転する装置になっています。 庫内の温度が高い場合動きません。
点火後や消火後にキシミ音が出る	オープン本体などが加熱や冷却される際に金属が膨張・収縮して起こる音で故障ではありません。
運転中にカチンと音がする	温度調節をするための電磁弁(電気で開閉するガス弁)などの音です。
調理終了後、1分後、1分毎に「ピピピッ」と鳴る	調理終了後、庫内の食品を取り出さないと鳴る機能がついています。 (取り出し忘れ機能 9 参照)故障ではありません。
調理中または調理終了後にファンの音がしている	この機器には、電子部品を冷却するために冷却ファンが組み込まれています。機器温度が上昇しますと自動的に冷却ファンが運転され、「ブーン」と音がします。使用後も機器が冷却されファンが自動的に止まるまで回転音がしますが異常ではありません。電源は調理終了後、冷却されるまで抜かないでください。

朝一番など、長時間ガス栓を閉じていたときは、すぐに点火しないことがあります。機器配管内の空気が抜け、バーナーにガスがくるまで数回、点火操作を繰り返してください。

## お願い

なお、異常のあるときやわからないときは、お買い上げの販売店またはもよりの当社営業所にご連絡ください。

## 長期間使用しない場合

ガス栓(ねじガス栓)を必ず閉めてください。 10

電源プラグをコンセントから抜いてください。 5

お手入れをしておくと次回使用するとき便利です。 31

# 交換部品(お客様にて取替可能な消耗部品)

消耗部品はいたんできたら交換してください。お求めの場合は、弊社消耗部品・お手入れ品の販売サイト R.STYLE ( <http://www.rinnai-style.jp/> ) または、お買い上げの販売店にてお求めください。

部 品 名・品 名	部品番号・品名番号	希望小売価格(税込)
オープン皿	074-022-000	¥1,155
オープン皿とって	537-0074000	¥525
オープン網	075-018-000	¥1,050
ターンテーブル	035-725-000	¥3,255

## お願い

- ・防熱板については、この別売の指定の防熱板を必ずご使用ください。

弊社消耗部品・お手入れ品の販売サイト(R.STYLE)では、上記以外の消耗部品やお手入れ品などを幅広く取り扱っております。本製品の交換部品は、お客様自身でお取り替えできる部品が対象です。

汚れた部品を交換しましょう!

**R.STYLE**

消耗品・交換部品のネット販売

弊社製品の消耗部品・お手入れ品をインターネット販売サイトよりご注文いただけます。

<http://www.rinnai-style.jp/>

# アフターサービスは？

## アフターサービスは？

### 保証について

取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。

必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

保証期間はお買い上げ日から1年間です。

機器の販売後、機器の故障がある場合、一定条件のもとに無料修理に応ずることをお約束致します。

(詳細は保証書をご覧ください。)

保証書を紛失されますと無料修理期間中であっても修理費をいただく場合がありますので大切に保管してください。

### 修理について

万一故障した場合、お買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。

依頼される前にもう一度ご確認ください。P.33・34の「故障かな？と思ったら」の項をご確認いただき、なおかつ不具合の場合は、必ずガス栓を閉じて、もよりの販売店、または当社事業所へご相談ください。

ご依頼される際には次のことをご確認ください。

1. ご住所・お名前・電話番号
2. 品名、形式の呼び、ガスの種類、お買い上げ日
3. 故障内容、状況(できるだけ詳しく)
4. 訪問ご希望日

### 補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は製造打ち切り後6年です。なお、性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

無料修理期間経過後の修理についてはお買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。修理によって性能が維持できる場合は有料修理致します。

### 転居される場合

(どんな場合でもお買い上げの販売店、または当社事業所へ必ずご相談ください)

ガスの種類が異なる地域へ転居されるとき

ガスには都市ガス13種類及びLPガスがあります。

ガスの種類が違う地域へ転居される場合には、部品交換や調整が必要となります。そのままお使いになりますと正常な働きをしないばかりでなく故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなりますので転居先のガスの種類をご確認のうえ、お買い上げの販売店、または当社事業所へご相談ください。この場合、調整・改造にともなう費用は保証期間内でありましても有料となります。

### お客様の個人情報の取り扱いについて

当社はお客様よりお知らせいただいたお客様のお名前・ご住所・電話番号などの個人情報を、サービス活動および安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

当社は、機器の修理や点検業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報を開示・提供はいたしません。

### 連絡先

お買い上げの販売店、またはフリーダイヤルにご連絡ください。

リンナイフリーダイヤル  
☎ 0120-054321

# 設置にあたって

本体と壁との間はあけてください

機器と上方の天井、たななどの可燃物の間は、100cm以上離してください。

側壁および後壁は木製のような可燃性の壁から、15cm以上離れた場所でお使いください。

## ⚠ 注意

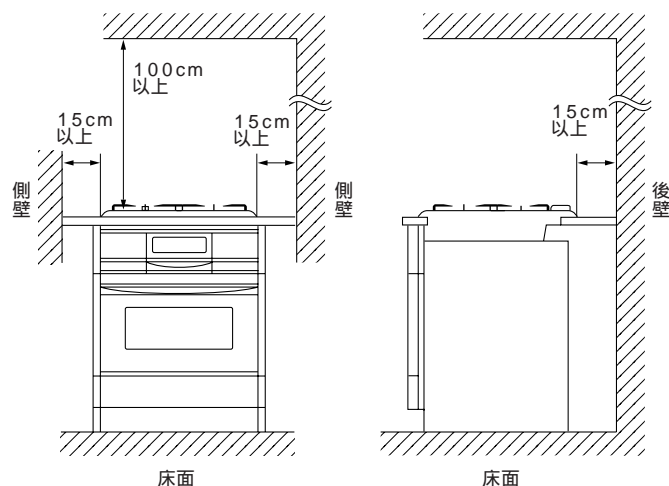


禁止

強い風の吹き込む場所では使用しない

安全装置が正しく働かなかったり点火しないことがあります。

湯沸器や樹脂製の照明器具の下へ設置しない



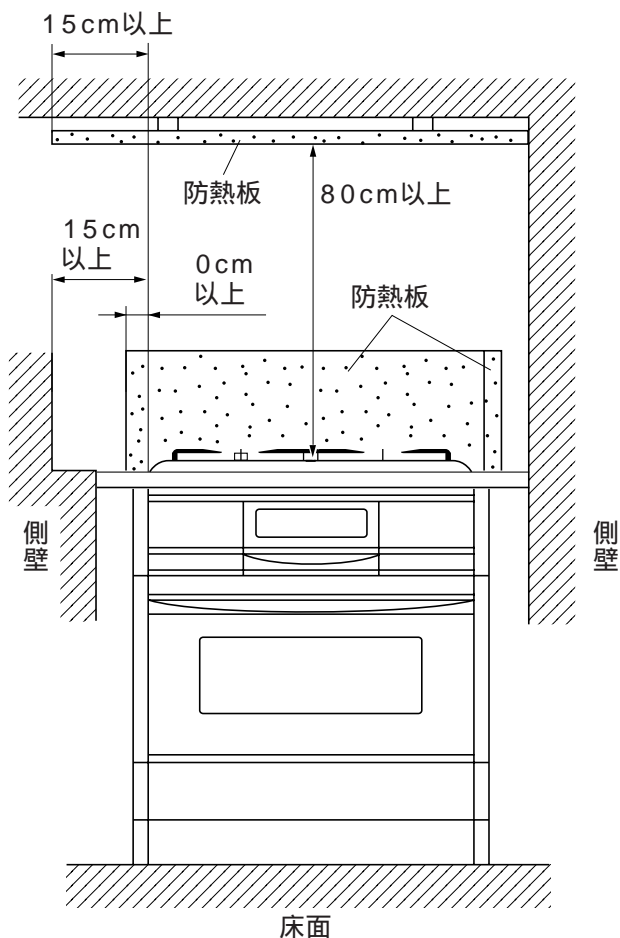
可燃性の壁から15cm以上(天井面は100cm以上)離して設置することができない場合

防熱板を右図のように取り付けてください。(詳しくは別冊の設置工事説明書を参照してください)

調理台・流し台の側面などが可燃性で機器のトッププレートより高い場合も防熱板で流し台側面を保護してください。

防熱板については、お買い上げの販売店またはもよりの当社の支社、支店、営業所、出張所にお問い合わせください。

指定の防熱板以外は絶対に使用しないでください。



# 仕様

型 式		RBR-S51C
型 式 の 呼 び		RBR-S51C
種 類		コンベック
点 火 方 式		連続放電点火
外 形 寸 法		高さ780×幅598mm×奥行545mm
オ ー プ ン 庫 内 有 効 寸 法		高さ250mm×幅420mm×奥行345mm
質 量 ( 本 体 )		53kg ( 付属品含む )
ガ ス 接 続		15A ( 1/2B ) 金属可とう管または鋼管
電 気 関 係	電 源	AC100V ( 50Hz - 60Hz共用 )
	消 費 電 力	75W ( 待機時消費電力 0W )
	電源コードの長さ	約2m
安 全 装 置		立消え安全装置・過熱防止装置
付 属 品		オープン皿( 2 )、網、ターンテーブル、ターンテーブル台、オープン皿 取っ手( 2 )、クックブック、取扱説明書 ( 保証書付 )、アース線、設置 工事説明書

使 用 ガ ス 使 用 ガ ス グ ル ー プ			1 時 間 当 た り の ガ ス 消 費 量
都 市 ガ ス 用	L3	( 4A・4B・4C )	4.65kW ( 4000kcal/h )
	L2	( 5A・5AN・5B )	4.65kW ( 4000kcal/h )
	L1	( 6B・6C・7C )	4.65kW ( 4000kcal/h )
	5	C	4.65kW ( 4000kcal/h )
	6	A	4.65kW ( 4000kcal/h )
	12	A	4.34kW ( 3700kcal/h )
	13	A	4.65kW ( 4000kcal/h )
	13	A	4.65kW ( 4000kcal/h )
L P ガ ス 用			4.65kW ( 0.333kg/h )

# 保証書

## リンナイ コンベック 保証書

この製品は厳密なる品質管理および検査を経てお届けしたものです。  
本書は、お客様の正常な使用状態において万一故障した場合に、本書記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

### 記

- 保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、機器本体を対象とします。  
保証期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。
- ご転居の場合は、事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
- ご贈答品などで本保証書に記入してあるお買い上げの販売店に修理をご依頼できない場合には、フリーダイヤルまたは別添の「連絡先一覧表」をご覧くださいの上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにご相談ください。
- 本保証書は再発行いたしませんので大切に保管してください。
- 保証についての規定は下記をご覧ください。

### 無料修理規定

- 取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店またはもよりの弊社窓口が無料修理いたします。
- 保証期間内に故障して無料修理を受ける場合は、お買い上げの販売店にご依頼の上、出張修理に際して本書をご提示ください。  
なお、離島および離島に準ずる遠隔地への出張修理を行った場合には、出張に要する実費を申し受けます。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。  
(イ) 使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷。  
(ロ) お買い上げ後の取付場所の移動、落下などによる故障および損傷。  
(ハ) 火災、水害、地震、落雷、その他の天災地変、公害や異常電圧による故障および損傷。  
(ニ) 一般家庭以外(例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載)に使用された場合の故障および損傷。  
(ホ) 本書の提示がない場合。
- (ヘ) 本書にお買い上げ年月日、販売店名の記入のない場合あるいは字句が書き替えられた場合。  
(ト) 指定外の燃料の使用、燃料の供給事情による故障および損傷。  
(チ) ご転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合。  
4. 本書は日本国内においてのみ有効です。  
This warranty is valid only in Japan.  
この保証書は本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありません。保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または別添の「連絡先一覧表」をご覧くださいの上、お近くのリンナイ支社・支店・営業所・出張所などにお問い合わせください。  
保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について詳しくは取扱説明書をご覧ください。

### お買い上げ日および販売店名

お 買 い 上 げ 日	年 月 日		
販 売 店 名		扱 者 印	
住 所			
電 話 番 号			

### 修理記録

年 月 日	修 理 内 容

### お客様へ

この保証書をお受取りになるときに、お買い上げ日、販売店名、扱者印が記入してあることを確認してください。

## リンナイ 株式会社

〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号  
TEL 052(361)8211代表



### サービスのお問合せ先

#### 連絡先

本 社	052(361)8211	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関 東 支 社	03(3471)9047	〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
東 京 支 店	03(3471)9047	〒140-0013 東京都品川区南大井6丁目22番7号 大森ベルポートE館12F
北関東支店	048(667)4321	〒331-0811 さいたま市北区吉野町1丁目396-1
東関東支店	043(273)3360	〒261-0026 千葉市美浜区幕張西2丁目7-1
南関東支店	045(320)3051	〒221-0856 横浜市神奈川区三ツ沢上町4番10号



リンナイ  
フリーダイヤル

0120-054321

東北支社	022(238)8315	〒984-0002 仙台市若林区卸町東1丁目5-5
札幌支店	011(281)2506	〒060-0031 札幌市中央区北一条東2丁目
新潟支店	025(247)6610	〒950-0864 新潟市東区紫竹2丁目1-74
中部支社	052(363)8001	〒454-0802 名古屋市中川区福住町2番26号
関西支社	06(6786)3601	〒550-0014 大阪市西区北堀江3丁目10番21号
広島支店	082(277)5131	〒733-0833 広島市西区商工センター3丁目4番21号
高松支店	087(821)8055	〒760-0066 高松市福岡町2丁目11番6号
九州支社	092(281)3234	〒812-0029 福岡市博多区古門戸町2番3号



リンナイ 株式会社



S51C-051(00)  
080222